



Sonnenbergstrasse 66, 8603 Schwerzenbach
+41 79 399 99 55, www.fingerfoodaffair.ch

ERLESENER FINGER FOOD AUF HÖCHSTEM NIVEAU **Finger food ist unsere Passion.**

Finger food, Bowl Food und Verrines sind die moderne Art von Gastfreundschaft, vielseitig, überraschend und unkompliziert zu genießen.

Wir kreieren für Sie die passenden kulinarische Highlights, Augen- und Gaumenschmaus - raffiniertes, erlesenes finger food.

Verwöhnen und überraschen Sie Ihre Gäste mit außergewöhnlichen Kreationen.

Wir sind überzeugt, dass frische Ernährung besser schmeckt, unsere Köstlichkeiten sind alle zu 100% hausgemacht, ohne Geschmacksverstärker/Konservierungsmittel und nur mit Zutaten bester Qualität hergestellt.

Finger food hausgemacht und individuell nach Ihren Wünschen

Aperogebäck vegan

Verschiedene Blätterteigstangen (Nature, Kräuter, Kümmel, Sesam, Mohn)	100g	CHF 5.50
Brotchips inklusive 2 Dip Varianten (z. B. Knoblauch-, Kräuter-, Curry-, Humus-, Bohnen-, Randen-, Tomatendip etc.)	100g	CHF 5.00
Schweden cracker mit 2 Dip Varianten	100g	CHF 5.50
Grissini (z. B. mit verschiedenen Kräutern, Curry, Oliven, getrocknete Tomaten)	100g	CHF 4.00

Kaltschalen/Suppen vegan kalt

(serviert in Dekobüchse oder Kugelflasche, Preise pro Stück)

Currysuppe (pikant)	CHF 3.50
Melone-Zitronesuppe (pikant)	CHF 3.50
spanische Gazpacho	CHF 3.50
Frucht Kaltschale mit Saisonfrüchten (z. B. Erdbeere, Melone, Nektarine, Pfirsich, Aprikose, Zwetschge usw.)	CHF 3.50

finger food Varianten vegan kalt (Preise pro Stück)

Zucchinirollchen mit Hummus	CHF 2.50
Cherrytomate mit Wasabi-Sojacreme	CHF 2.50
Caramelisierte Cherrytomate mit fleur de sel	CHF 2.20
Cherrytomate mit Cashew-Mozzarella und hausgemachtem Pesto	CHF 3.00
Bunter Tomatensalat mit Olivenkrokant	CHF 5.00
Randenmousse auf Linsensalat	CHF 5.00
Tomatenmousse auf Pesto und Minitoast	CHF 2.50
Gemüsestäbchen im Becherchen mit veganem Dip	CHF 2.90
Mini-Peperoni mit Avocadocreme	CHF 2.90
Kichererbsenbällchen mit Aprikose und Pistazie	CHF 2.00
Mini-Quiche mit Gemüse	CHF 2.50
Mini-Pizzaschnecke mit Räuchertofu	CHF 2.50
Karotten- und Kohlrabisticks im Blätterteigmantel	CHF 3.00
Polentawürfel mit getrockneten Tomaten	CHF 5.00
Coucou-Salat all'arrabiata mit Sesam im Gläsli	CHF 5.00
Reisnudel-Karottensalat mit Rucola im Gläsli	CHF 5.00
Dinkel-Teigwarensalat mit Gemüse und fermentiertem Tofu-Käse im Gläsli	CHF 5.00
Mini-Burger aus Zucchini und Kichererbsen	CHF 3.90

finger food Varianten vegan süss (Preise pro Stück)

Kokos-Limettenflan	CHF 3.80
Himbeercreme mit Sojakrokant	CHF 3.80
Süsses Couscous nach arabischer Art mit Früchten	CHF 3.80
Sojajoghurt-Creme mit frischen Beeren	CHF 3.80
Frischer Fruchtsalat	CHF 4.00
Frische Saisonfrüchte am Spiess	CHF 2.20
Piemonteser Haselnusskuchen Würfel	CHF 2.50
Linzertorten Würfel	CHF 2.50

Berechnung der finger food Köstlichkeiten

Apero vor dem Essen

1/2 Stunde	2-3 Häppchen pro Person
1-2 Stunden	5-6 Häppchen pro Person

Apero ohne einem darauf folgenden Essen

1-2 Stunden	8-10 Häppchen pro Person
ab 2 Stunden	mind. 10 Häppchen pro Person

zusätzlich empfehlen wir eine Auswahl an Aperogebäck

Hochzeitsapero

1 Stunde	6-7 Häppchen pro Person
1-2 Stunden	7-8 Häppchen pro Person

länger als 2 Stunden mind. 8 Häppchen

zusätzlich empfehlen wir eine Auswahl an Aperogebäck

Folgendes muss bei der Berechnung berücksichtigt werden:

- Dauer des Aperero?
- Tageszeit (sind die Gäste hungrig?)
- Zusammensetzung der Gäste: Männer, Frauen, Kinder?
- Wird nach dem Aperero gegessen?
- bei kleinerer Gästezahl muss erfahrungsgemäss mehr pro Person gerechnet werden, wie bei grosser Gästezahl (ab ca. 150 Personen)

Die Erfahrung zeigt uns, dass bei einem Aperero immer ca. 1/3 süsse Häppchen ausgewählt werden sollten, da diese äusserst beliebt sind.